

194365



22 AG

194365

Int. Cl.:	A21C

MODELO DE UTILIDAD

por 20 años

por "MANGA PARA PASTELERIA, PERFECCIONADA", a favor de D. José CASTAÑE Prat, de nacionalidad española, domiciliado en GRANOLLERS (Barcelona) Pep Ventura, 14

=====

MEMORIA DESCRIPTIVA

El presente Modelo de Utilidad se refiere a una manga del tipo empleado en pastelería para la aplicación, sobre tartas y similares, de nata, crema, chocolate y otros productos describiendo letras, signos o dibujos, pudiendo servir también para repostería y cocina ornamental. La manga que se describirá presenta importantes ventajas respecto a las actualmente conocidas.

Una primera característica ventajosa de la nueva manga es que los bordes correspondientes a una generatriz de la figura cónica que la constituye quedan asociados mediante un pegamento, no por cosido, con lo cual se evitan las clásicas zonas de interposición de materia ocupante del interior de la manga, que con el tiempo se traducen en focos de descomposición de dicho



producto y en consecuencia de posibles causas de contaminación del resto del producto, aparte el efecto poco higiénico que ello supone.

Otra ventaja de la nueva manga es la provisión  
5. de un refuerzo junto a su embocadura, permitiendo el acoplamiento de la boquilla de aplicación sin que se deteriore aquella parte, como suele ocurrir en las mangas utilizadas hasta la fecha.

Para facilitar la explicación, se acompaña a  
10. la presente memoria unos dibujos en los que se ha representado, a título de ejemplo ilustrativo y no limitativo, un caso de realización de una manga para pastelería, perfeccionada, según los principios de las reivindicaciones.

15. En los dibujos:

La figura 1 es una vista en perspectiva de la manga en cuestión, y la figura 2 otra vista en perspectiva, parcialmente seccionada con el refuerzo de su embocadura separado.

20. La figura 3 y 4 con secciones transversales en dos partes de la manga por planos paralelos indicados III-III y IV-IV en la primera figura.

Los elementos designados con números en los dibujos corresponden a las partes siguientes:

25. -1-, cuerpo laminar y flexible del dispositivo, hecho de tela o material equivalente, de forma cónica, cuyo borde interno -2- lleva aplicada una zona -3- de un producto adhesivo de características especiales, sobre el que queda aplicado el otro borde -4- del cuerpo  
30. cónico, estableciéndose así una unión inseparable, des-

- 3 194365

22 AGO.



- provista de alvéolos o cavidades en las que pueda introducirse el producto aplicado con la manga; -5-, embocadura de menor diámetro, a la que se aplica la pieza laminar y trapecial -6- que se fija mediante el mismo producto adhesivo utilizado para la unión de los bordes, producto que forma la zona -7- junto a uno de los lados de la guarnición de refuerzo, sobre el que se aplica el otro lado -8- de dicha pieza; -9-, presilla de sujeción y suspensión de la misma, se designa con el numeral -10- el reborde de refuerzo de la embocadura más ancha.

Todo cuanto no afecte, altere, cambie o modifique la esencia de la manga descrita, será variable a los efectos del actual Modelo.

NOTA.

15. Se reivindica como objeto de este registro por Modelo de Utilidad:
- 1.- Manga para pastelería perfeccionada, del tipo constituido por un cuerpo laminar, flexible y resistente de forma troncocónica aguda, caracterizado esencialmente porque los bordes de formación de la figura, constituidos según generatrices ideales de la misma, quedan asociados inseparablemente mediante la interposición de una zona rectangular y periférica de un producto adhesivo, con especial supresión de zonas indeseables en forma de cavidades susceptibles de rellenarse el producto aplicado con la manga y de descomponerse con el tiempo, figurando en la superficie externa de la zona próxima a su embocadura de menor diámetro un refuerzo constituido por una guarnición de forma trapecial del mismo material constitutivo de la manga, aplicado sobre ésta mediante el mismo producto adherente

9478

- 4 - 194365 22 AGO. 1973



que mantiene unidos los bordes longitudinales, quedando unidos de la misma manera los dos bordes longitudinales de la guarnición.

Sean cuales fueren las circunstancias que concurren en la esencialidad del Modelo de Utilidad, definido en la anterior reivindicación, cuyo objeto es:

2.- "MANGA PARA PASTELERIA, PERFECCIONADA".

Consta la presente memoria de cuatro hojas foliadas, mecanografiadas por una sola cara y de los dibujos unidos a la misma.

Barcelona, 22 AGO. 1973

P.A. de D. José CASTAÑE Prat  
ALFONSO DURÁN  
P. P.

  
Fdo.: Luis Durán Benejam

FE/ng.

